

PRVÁ ČASŤ
VYMEDZENIE ZÁKLADNÝCH POJMOV A SPÔSOB SKÚŠANIA POTRAVIN, TABAKOVÝCH
VÝROBKOV A KOZMETICKÝCH PROSTRIEDKOV

PRVÁ HLAVA
VYMEDZENIE ZÁKLADNÝCH POJMOV

§ 1
Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len "potravinový kódex") vymedzuje základné pojmy, ktoré súvisia s výrobou potravín, tabakových výrobkov a kozmetických prostriedkov, s ich manipuláciou a uvádzaním do obehu.

(2) Výroba a uvádzanie potravín do obehu slúži na zabezpečovanie zdrojov výživy ľudí; výroba a uvádzanie do obehu tabakových výrobkov a kozmetických prostriedkov slúži na uspokojovanie požiadaviek niektorých skupín ľudí.

§ 2
Požívanie a výživa

(1) Požívanie je jedenie, pitie, žuvanie, ako aj fajčenie a šnupanie.

(2) Výživa je komplex procesov, ktorými ľudský organizmus prijíma a zužitkúva látky nevyhnutné na úhradu nepretržitého energetického výdaja, na stavbu a obnovu tkanív a na zabezpečovanie jeho fyziologických funkcií.

(3) Jedenie je priame perorálne prijímanie polotuhých a tuhých zložiek potravy.

(4) Pitie je priame perorálne prijímanie tekutých zložiek potravy, najmä nápojov.

(5) Žuvanie je mechanické rozmelňovanie potravy alebo tabaku v ústnej dutine.

(6) Fajčenie je požívanie tabakového dymu spojeného s dýchaním.

(7) Šnupanie je požívanie upraveného tabaku na povrchu nosnej sliznice.

(8) Výživové potreby sú potreby ľudského organizmu z hľadiska jeho výživy.

(9) Biologické výživové potreby sú potreby ľudí z hľadiska ich biologickej existencie. Sú to energetická, látková, hygienická a zmyslová potreba, pričom

a) energetická potreba je množstvo viazanej energie, ktoré je potrebné dodať ľudskému organizmu v potrave,

b) látková spotreba je množstvo živín, ktoré treba dodať ľudskému organizmu v potrave,

c) hygienické potreby vyjadrujú potrebu hygienickej bezchybnosti zdravotnej neškodnosti výživových zdrojov,

d) výživové zdroje sú všetky potraviny určené na výživu ľudí; sú rastlinného alebo živočíšneho pôvodu,

e) zmyslové potreby vyjadrujú vzťah ľudí k určitej skupine vlastností výživových zdrojov, ale je ich chuť, vôňa, farba, konzistencia a pod.

(10) Socioekonomické výživové potreby sú potreby, v ktorých sa prejavuje vzťah ľudí k takým vlastnostiam výživových zdrojov, ako je ich obľúbenosť, údržnosť, stupeň finalizácie, úprava, balenie a podobne.

§ 3
Potraviny a strava

(1) Potraviny sú látky určené na to, aby ich ľudia požívali v nezmenenom, upravenom alebo spracovanom stave na výživové účely; sú hlavnou skupinou požívatín.

(2) Potraviny, pochutiny a nápoje, okrem liekov, sú požívatiny, ktoré slúžia priamo alebo nepriamo, v prirodzenom stave alebo vo vhodnej úprave na výživu ľudí.

(3) Pochutiny sú potraviny obsahujúce látky, ktoré pôsobia na sústavu nervovú, sekretorickú a aj na oblasť duševnú. Medzi typické pochutiny patria káva, čaj, kakao, korenie, aromatizujúce a chuťové látky a prípravky a aj vysokoalkoholické nápoje.

(4) Nápoje sú kvapalné požívatiny obsahujúce viac ako 80% vody a schopné uspokojovať fyziologickú potrebu vody; členia sa spravidla na nealkoholické a alkoholické. Medzi nápoje nepatria mlieko.

(5) Voda sa považuje za potravinu, ak sa používa ako jej zložka pri výrobe alebo ošetrovaní potravín, alebo ak sa uvádza do obehu v spotrebiteľskom balení.

§ 4

(1) Strava je zostava jedál a pokrmov na zabezpečovanie výživy ľudí.

(2) Diétna strava je zostava jedál a pokrmov na zabezpečovanie výživy chorých ľudí a ľudí s osobitými výživovými potrebami.

(3) Jedlo je zostava pokrmov požívaných v určitom čase.

(4) Pokrm je upravená potravina na bezprostredné požívanie.

§ 5

(1) Potraviny sú zdrojom základných živín.

(2) Živiny sú látky prijímané stravou, zabezpečujúce vývoj a udržiavanie rovnovážneho stavu a vývoja všetkých štruktúr a funkcií organizmu; členia sa na základné živiny, minerálne látky a vitamíny. Patrí medzi ne aj voda a vzduch.

(3) Základné živiny sú živiny dôležité pre výstavbu telesnej hmoty a energetický metabolizmus organizmu. Patria medzi ne bielkoviny (proteíny), tuky (lipidy), a cukry (sacharidy).

(4) Proteíny sú zložené organické zlúčeniny uhlíka, kyslíka, vodíka, dusíka, niektoré aj síry, fosforu a železa. Základnou stavebnou zložkou proteínov sú aminokyseliny.

(5) Lipidy sú organické zlúčeniny uhlíka, kyslíka a vodíka, alebo aj fosforu a dusíka. Patria medzi ne predovšetkým tuky a oleje, ktoré sú esterami vyšších mastných kyselín a glycerolu (triacylglyceroly), obsahujúce cukornú zložku, ďalej fosfolipidy, obsahujúce viazanú kyselinu fosforečnú a steroly, obsahujúce v lipidoch živočíšneho pôvodu cholesterol, ako aj niektoré ďalšie sprievodné látky.

(6) Sacharidy sú organické zlúčeniny uhlíka, kyslíka a vodíka, zahrňujúce jednoduché cukry, a to monosacharidy a disacharidy, ako aj oligosacharidy tvorené viacej ako dvoma monosacharidmi. Patria sem aj vysokomolekulové polysacharidy, ako sú škrob, glykogén a komplex nestráviteľných polysacharidov, tvoriaci podstatu požívatínovej vlákniny.

(7) Minerálne látky sú živiny, vyskytujúce sa v potravinách v rôznych chemických zlúčeninách a udávané spravidla ako chemické biogénne prvky. Podľa ich množstva v potravinách sa členia na makroelementy a mikroelementy (stopové prvky).

(8) Vitamíny sú živiny, vyskytujúce sa v potravinách ako životne dôležité organické zlúčeniny, pôsobiace katalyticky pri vnútornej premene látok. Členia sa na rozpustné v tukoch alebo rozpustné vo vode.

§ 6

- (1) Stráviteľnosť je množstvo živín vyjadrené v percentách, ktoré sa uvoľní v procese trávenia natoľko, že sa môže vstrebať do vnútorného prostredia ľudského organizmu.
- (2) Využitelnosť je množstvo živín vyjadrené v percentách, ktoré sa vstrebe zo stravy do vnútorného prostredia a využije v organizme.
- (3) Výživové vlastnosti potravín sú také vlastnosti potravín, ktorými sú potraviny schopné uspokojovať výživové potreby ľudí a ktoré podmieňujú ich úžitkovú hodnotu. Výživové vlastnosti potravín sa členia na hlavné a vedľajšie.
- (4) Hlavné výživové vlastnosti potravín sú také vlastnosti potravín, ktorými sú potraviny schopné uspokojovať biologické výživové potreby; zahrňujú obsah energie, obsah živín a obsah hygienicky a senzorycky účinných činiteľov, pričom
 - a) obsah energie je množstvo energie v potravinách viazané v ich proteínoch, lipidoch, sacharidoch a niektorých ďalších látkach, najmä organických kyselinách a alkoholoch. Energia viazaná v potravinách sa vyjadruje spaľovacím teplom v kilojouloch alebo v kilokalóriach,
 - b) obsah živín je množstvo jednotlivých živín, vyskytujúcich sa v hmotnostnej jednotke potraviny,
 - c) obsah hygienicky nežiadúcich činiteľov je množstvo látok v hmotnostnej jednotke potraviny, ktoré svojimi chemickými a biologickými účinkami sú nežiaduce z hľadiska výživy ľudí,
 - d) obsah senzorycky účinných látok je množstvo látok, vyvolávajúcich chuť, vôňu, vzhľad a látok podmieňujúcich farbu a konzistenciu potraviny.
- (5) Vedľajšie výživové vlastnosti potravín sú také vlastnosti potravín, ktorými sú potraviny schopné uspokojovať vedľajšie, t.j. socioekonomické výživové potreby. Medzi vedľajšie vlastnosti patrí najmä obľúbenosť, údržnosť, stupeň finalizácie, úprava a balenie.

§ 7

Technológia

- (1) Surovina je základná látka, ktorá sa spracúva na polovýrobok alebo výrobok.
- (2) Výroba je získavanie výrobkov priemyselným alebo živnostenským spôsobom.
- (3) Polovýrobok je výrobok určený na ďalšie spracovanie alebo manipuláciu vo výrobe.
- (4) Výrobok je výsledok spracúvania surovín alebo polovýrobkov určitým technologickým postupom a určený na priamu spotrebu alebo na spotrebu po ďalšej úprave.
- (5) Polotovár je výrobok uvádzaný do obehu v takom stave, aby si jeho konečná úprava vyžadovala čo najkratší čas a čo najmenšiu prácnosť.
- (6) Zložka (ingredient) je každá látka, ktorá sa používa na výrobu výrobkov a zostáva v nich.
- (7) Prísada je látka používaná na výrobu výrobkov v malom množstve na zlepšenie vlastností výrobku.
- (8) Prídavná látka je taká zložka potraviny, ktorá sa spravidla nepoužíva samostatne ako potravina ani ako potravinová prísada a ktorá sa zámerné pridáva do potravín bez ohľadu na jej výživovú hodnotu z technologických dôvodov pri výrobe, spracúvaní, príprave, ošetrovaní, balení, preprave alebo skladovaní, čím sa sama alebo jej vedľajšie produkty stávajú, alebo sa môžu stať súčasťou potraviny, alebo inak ovplyvňujú jej vlastnosti. Za prídavnú látku sa nepovažujú látky pridávané do potraviny na úpravu výživovej hodnoty, ako sú minerálne látky, stopové prvky, vitamíny a iné.

(9) Technologická pomocná látka je látka, ktorá sa pridáva do potraviny vo výrobnom procese z dôvodov technologických, prepravných alebo skladovacích úmyselne, avšak nie preto, aby sa stala súčasťou potraviny. Ak technologická pomocná látka zanechá v potravine zvyšky, tieto zvyšky nesmú spôsobovať zdravotné riziko pre ľudí alebo mať negatívny vplyv na potravinu.

(10) Receptúra (materiálová norma) je kvalitatívny a kvantitatívny súpis zložiek výrobkov, a to surovín, prísad, prídavných látok a technologických pomocných látok na výrobu výrobku.

(11) Technologický proces je opis postupu výroby výrobku.

(12) Správna výrobná prax je súhrn opatrení na spôsob výroby z hľadiska jej optimalizácie a minimalizácie zdravotných rizík.

(13) Technologická fáza je časť technologického procesu, pozostávajúca z určitého počtu jednotlivých úkonov (jednotlivých operácií).

(14) Technologická operácia je jednotlivý úkon uskutočňovaný v technologickom procese.

(15) Mechanické operácie sú pohybové úkony vykonávané vplyvom sily, pôsojacej zvonka na tuhé alebo polotuhé materiály, pričom

a) triedenie je členenie zložiek alebo materiálov podľa požadovaných vlastností,

b) oddeľovanie častí je rozdeľovanie surovín podľa ich anatomických častí, napr. delenie mäsa, vykosťovanie, vytĺkanie vajec, odstrupovanie, odstropkovanie, odjadrincovanie, lúpanie a pod.,

c) rezanie a krájanie je rozdeľovanie surovín alebo výrobkov pomocou nožov na menšie kusy,

d) drvenie je rozdeľovanie surovín alebo výrobkov pomocou drvičov na menšie časti, ako sú drvina, šrot a pod.,

e) mletie je rozdeľovanie surovín alebo výrobkov na jemné častice pomocou mlecích strojov,

f) preosievanie je mechanické triedenie zmesí podľa veľkosti sít,

g) pasírovanie je rozdeľovanie polotuhých látok pomocou pasírovacích strojov na pretlak a tuhé zvyšky,

h) lisovanie je operácia, pri ktorej sa pôsobením tlaku znižuje objem spracúvaného materiálu alebo sa oddeľuje jeho kvapalný podiel od tuhého,

ch) homogenizácia je mechanická operácia, ktorou sa premiesením dosiahne jednotná rovnorodá zmes látok,

i) zmiešavanie je kombinovanie viacerých zložiek na výrobu výrobku.

(16) Hydromechanické operácie sú úkony vykonávané pôsobením vonkajšej sily na tekuté látky alebo pomocou tekutín na pevné látky, pričom

a) pranie je odstraňovanie nežiadúcich látok z potravinárskych surovín vodou,

b) sedimentácia je rozdeľovanie rôznorodých kvapalných zmesí na ich rôzne podiely usadzovaním,

c) odstredovanie je oddeľovanie rôznych podielov z kvapalných zmesí pôsobením odstredivej sily (centrifugáciou),

d) filtrácia je zachytávanie pevných a polopevných podielov z kvapalných zmesí pomocou filtrov,

e) čírenie je oddeľovanie nežiadúcich látok z kvapalín použitím technologických látok.

(17) Termické operácie sú úkony vykonávané pôsobením tepla na pevné a kvapalné látky, pričom

- a) praženie je tepelné pôsobenie na suché alebo polosuché látky vyššou teplotou za účelom dosiahnutia požadovaných vlastností, ako sú napr. chuť, vôňa, farba,
- b) karamelizácia je tepelný rozklad sacharidov, pri ktorom sa tvoria farebné látky,
- c) tepelné hnednutie je vyfarbovanie surovín a výrobkov na hnedo pôsobením termických alebo hydrotermických reakcií,
- d) pečenie je úprava potravín pôsobením suchého tepla; osobitý spôsob pečenie je grilovanie,
- e) dusenie je úprava potravín pôsobením vlhkého tepla s malým množstvom vody v uzatvorenej nádobe,
- f) varenie je úprava potravín vo vriacej kvapaline alebo pare,
- g) rozváranie je úprava potravín vo vriacej vlastnej alebo pridávanej kvapaline natoľko, aby sa jednotlivé kusy rozdelili na menšie časti,
- h) sparovanie je krátkodobá úprava potravín vriacou vodou alebo parou,
- ch) blanžirovanie je krátkodobé predváranie zeleniny alebo ovocia vo vode, pare a cukornom alebo soľnom roztoku pred ich ďalším spracúvaním, najmä konzerváciou,
- i) vyprážanie je úprava potravín v horúcom tuku,
- j) zaváranie je konzervovanie potravín termosterilizáciou v nepriepustných obaloch,
- k) pasterizácia je krátkodobý ohrev kvapalných potravín na teplotu nižšiu ako bod varu vody, pri ktorom sa usmrcujú všetky vegetatívne formy patogénnych mikroorganizmov,
- l) termosterilizácia je tepelná inaktivácia mikroorganizmov a enzýmov v potravinách jednorazovou operáciou,
- m) tyndalizácia je viacnásobne opakovaný ohrev potravín, umožňujúci ich sterilizáciu pri nižšej teplote,
- n) uperizácia je sterilizácia kvapalných potravín ultrakrátkym ohrevom (3 až 6 sekúnd) pri vysokej teplote (138 až 150 °C),
- o) schladzovanie je znižovanie teploty potravín na teplotu medzi ich kryoskopickým bodom a +5 °C,
- p) zmrazovanie je konzervovanie potravín v prostredí nízkych teplôt, ktoré zabraňujú rastu mikroorganizmov a výrazne obmedzujú činnosť enzýmov,
- r) rozmrazovanie je zvyšovanie teploty mrazenej potraviny na teplotu vhodnú na jej spracovanie.

(18) Difúzne operácie sú úkony založené na zmiešavaní plynov, kvapalín alebo roztokov, vyvolávané tepelným pohybom molekúl, pričom

- a) rozpúšťanie je operácia, ktorou prechádza tuhá látka do vhodného rozpúšťadla a vzniká roztok,
- b) vylúhovanie (macerácia) je oddeľovanie rozpustnej látky z pevnej substancie čerstvých alebo sušených rastlinných surovín rôznymi kvapalnými rozpúšťadlami pri normálnej teplote; osobitý spôsob vylúhovania je perkolácia,
- c) extrakcia je operácia, ktorou sa oddeľuje jedna alebo niekoľko zložiek tuhej alebo kvapalnej zmesi pomocou vhodného rozpúšťadla,
- d) difúzia je operácia, ktorou prechádzajú molekuly z koncentrovanejšieho prostredia do zriedenejšieho prostredia priamo alebo cez oddeľujúcu vrstvu alebo blanu,
- e) reverzná osmóza je operácia koncentrovania roztokov cez polopriepustnú blanu pôsobením tlaku na koncentrovanejší roztok,

- f) zahusťovanie je zvyšovanie podielu sušiny polovýrobku alebo výrobku odparovaním vody,
- g) kryštalizácia je vylučovanie tuhej látky vo forme kryštálov z presýteného roztoku,
- h) presladzovanie (kandizovanie) je presycovanie potravín cukrom do takej koncentrácie, ktorá zabraňuje nežiadúcej činnosti mikroorganizmov,
- ch) nakladanie je vkladanie potravín do kyslých roztokov, sladkokyslých roztokov (marinovanie) alebo soľných roztokov, alebo ich zasýpanie jedľou soľou, alebo zmesou solí (nasoľovanie) za účelom ich polokonzervovania,
- i) sušenie je znižovanie podielu vody v potravinách pôsobením tepla,
- j) kryodesikácia (lyofilizácia) je sušenie zmrazených potravín vo vákuu,
- k) exhaustácia (odvzdušňovanie) je odstraňovanie vzduchu pri výrobe konzervovaných potravín,
- l) vákuovanie je vytváranie prostredia so zníženým tlakom vzduchu v obaloch potravín,
- m) údenie je úprava potravín dymom vyvíjaným spaľovaním vhodných druhov dreva,
- n) sýtenie oxidom uhličítym je vháňanie oxidu uhličitého do vody alebo do vodných roztokov pod tlakom,
- o) destilácia je rozdeľovanie zmesi kvapalín odparovaním a nadväzujúcou kondenzáciou pár na destilát,
- p) rektifikácia je viacnásobná destilácia a nadväzujúca kondenzácia umožňujúca rozdeľovanie zmesi kvapalín,
- r) kondenzácia je zahusťovanie potraviny alebo skvapalňovanie jej plynných zložiek.

(19) Iné fyzikálne operácie sú najmä ožarovanie, použitie ultrazvuku a mikrovlnový ohrev, pričom

- a) ožarovanie potravín je zvyšovanie trvanlivosti potravín účinkom ionizujúceho žiarení, najmä gama-žiarením,
- b) použitie ultrazvuku je zvyšovanie trvanlivosti potravín účinkom ultrazvuku o vibrácii 800 až 1 000 kHz,
- c) mikrovlnný ohrev potravín je pôsobenie elektromagnetických vln o dĺžke 12,5 cm na potraviny, pri ktorom sa dosiahne ich ohriatie alebo tepelná úprava.

(20) Chemické operácie sú operácie, ktoré sa uskutočňujú pridávaním chemických látok do potravín pričom

- a) hydrolýza je štiepenie zložitých chemických látok kyselinami alebo enzýmami, pri ktorom vznikajú látky prijímajúce vodu,
- b) hydrogenácia je chemická operácia, v ktorej dochádza k viazaniu vodíka na prvky; používa sa najmä pri stužovaní tukov,
- c) koagulácia je operácia, v ktorej dochádza k vyzrážaniu pôvodne rozpustnej zlúčeniny na koagulát,
- d) odfarbovanie potravín je znižovanie alebo odstraňovanie ich nežiadúceho zafarbenia,
- e) farbenie a prifarbovanie potravín je úprava farebného tónu potravín pridávaním povolených farbív.

(21) Biochemické a biologické operácie sú operácie, ktorými dochádza k zmenám vlastností a zloženia potravín účinkom ich enzýmov alebo pôsobením mikroorganizmov, pričom

- a) autolýza je rozklad potravín vyvolávaný vlastnými enzýmami,
- b) proteolýza je rozklad bielkovín proteolytickými enzýmami (proteázami) na aminokyseliny,
- c) lipolýza je rozklad tukov lipolytickými enzýmami (lipázami) na glycerol a mastné kyseliny,

- d) sacharolýza je rozklad oligosacharidov a polysacharidov sacharázami na jednoduchšie cukry,
- e) fermentácia (kvasenie) je biologická operácia, ktorou pôsobením mikroorganizmov a ich enzýmov prebiehajú biochemické zmeny organického substrátu,
- f) alkoholové kvasenie je fermentácia, ktorou vznikajú zo skvasiteľných sacharidov alkoholy a oxid uhličitý,
- g) octové kvasenie je fermentácia, ktorou vzniká z etanolu kyselina octová,
- h) citrónové kvasenie je fermentácia, ktorou vzniká zo skvasiteľných cukrov kyselina citrónová,
- ch) mliečne kvasenie je fermentácia, ktorou vzniká zo skvasiteľných cukrov kyselina mliečna,
- i) kysnutie je technologicky cielená fermentácia, ktorou vzniká zo skvasiteľných cukrov zmes organických kyselín a ďalších spodín.

(22) Konzervačné operácie sú operácie, ktorými sa zabezpečuje predlžovanie trvanlivosti potravín, pričom

- a) abiotická konzervácia je konzervovanie potravín vylučovaním mikroorganizmov z prostredia potravín, a to obmedzovaním kontaminácie, znižovaním počtu mikroorganizmov alebo ich úplným vylúčením z potravín alebo priamou inaktiviáciou mikroorganizmov termosterilizáciou, chemosterilizáciou a pod.,
- b) anabiotická konzervácia je konzervovanie potravín nepriamou inaktiviáciou mikroorganizmov xeroanabiózou, psychroanabiózou, kryoanabiózou, chemoanabiózou alebo cenoanabiózou,
- c) polokonzervácia je konzervácia s obmedzeným účinkom.

(23) Konzerva je potravinársky výrobok upravený tak, že dlhodobo nepodlieha samovoľným zmenám.

(24) Polokonzerva je potravinársky výrobok upravený tak, že dočasne nepodlieha samovoľným zmenám.

§ 8

Hygiena výroby, manipulácie a obehu

(1) Hygiena výroby, manipulácie a obehu je súhrn opatrení na vytváranie a udržiavanie ustanovených podmienok na ochranu a podporu zdravia.

(2) Sanitácia je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia.

(3) Kontaminácia je nežiadúce znečistenie surovín, prostredia, zariadení a výrobkov.

(4) Dekontaminácia je odstránenie nežiaduceho znečistenia surovín, prostredia, zariadení a výrobkov.

(5) Čistenie je odstraňovanie nečistôt a iných nežiadúcich látok zo surovín, prostredia, zariadení a výrobkov, pričom

a) suché čistenie je čistenie vykonávané mechanicky alebo aeromechanicky,

b) mokré čistenie je čistenie vykonávané hydromechanicky.

(6) Dezinfekcia je ničenie choroboplodných mikroorganizmov.

(7) Dezinsekcia je ničenie článkonožcov (hmyz, roztoče) prenášajúcich choroboplodné zárodky; vykonáva sa mechanicky, termicky a najmä chemicky.

(8) Deratizácia je ničenie epidemiologicky závažných hlodavcov, ako sú potkany a myši, ako aj iné živočíchy, prenášajúce choroboplodné zárodky.

(9) Sterilizácia je zničenie alebo odstránenie všetkých druhov mikroorganizmov na predmetoch a materiáloch za použitia vysokých teplôt horúcim vzduchom, vodnou parou pod tlakom alebo filtráciou vzduchu, alebo kvapalín.

(10) Hygienický režim je súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procesoch výroby, manipulácie a obehu výrobkov.

(11) Hygienicky bezchybné potraviny sú potraviny a zložky potravín, ktoré sa získavajú a vyrábajú, s ktorými sa manipuluje a ktoré sa uvádzajú do obehu podľa ustanovených požiadaviek na výrobu, manipuláciu a obeh potravín; z hľadiska ich biologických, chemických a fyzikálnych vlastností, ako aj ich kvality, zloženia a výživovej hodnoty sú vhodné na výživu ľudí.

(12) Zdravotne neškodné potraviny sú potraviny, ktoré možno v odporúčaných množstvách prijímať denne po celý život bez nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí.

(13) Zdraviu škodlivé potraviny sú potraviny, ktorých zmyslové vlastnosti, chemické zloženie, obsah jedovatých a škodlivých látok, stav mikrobiálnej kontaminácie, skazenosť alebo neznámy pôvod predstavujú možnosť rizika pre zdravie ľudí.

(14) Cudzorodé látky v potravinách sú prídavné látky, technologické pomocné látky a kontaminanty, ktoré nie sú pre určitý druh potraviny charakteristické a nie sú jej prirodzenou zložkou.

(15) Kontaminanty sú látky, ktoré sa nepridali do potravín ako prídavné alebo pomocné látky, ale ktoré sú prítomné v potravinách ako dôsledok ich výroby vrátane výroby surovín rastlinného a živočíšneho pôvodu počas spracúvania, prípravy, ošetrovania, balenia, prepravy alebo skladovania, ako aj z prostredia, čím sa samy alebo ich vedľajšie produkty stali súčasťou potraviny; za kontaminanty sa považujú aj zdraviu škodlivé látky, ktoré vznikli činnosťou mikrobov vrátane biotechnológie; za kontaminanty sa nepovažujú cudzie látky, ktoré nie sú prirodzenou súčasťou potravín a možno ich pri laboratórnom skúšaní oddeliť a určiť, živí alebo mŕtvi živočíšni škodcovia a mikroby a parazity.

(16) Toxické látky v potravinách sú zdraviu škodlivé chemické zlúčeniny ako ich prirodzené škodliviny a jedy, ako produkty sekundárneho metabolizmu mikroorganizmov, najmä ako toxíny a cudzorodé látky.

(17) Toxíny sú jedovaté látky produkované toxinogénnymi mikroorganizmami.

(18) Mykotoxíny sú látky, ktoré vznikajú ako produkty látkovej premeny toxinogénnych kmeňov mikroskopických húb (plesní), a ktoré majú toxické účinky na ľudí.

(19) Jedy sú látky, ktoré pôsobia na organizmus ľudí škodlivo spravidla už v malých množstvách; podľa povahy môžu byť anorganického alebo organického pôvodu.

(20) Alimentárne ochorenie ľudí je ochorenie infekčnej alebo toxickéj povahy spôsobené požívaním zdraviu škodlivých potravín alebo vody.

(21) Skazené potraviny sú potraviny, ktorých zmyslové vlastnosti a vnútorné zloženie sa poškodili alebo zhoršili vplyvom fyzikálnych, chemických, biochemických a biologických faktorov vzájomným pôsobením zložiek potravín, alebo ktoré v dôsledku toho vzbudzujú odpor.

(22) Kazenie potravín je nežiadúca zmena potravín, vyvolaná autolýzou, oxidáciou, pôsobením vlhkosti, tepla a svetla, ako aj mikroorganizmami, najmä baktériami, kvasinkami a plesňami, pričom

a) hnitie je nežiadúci rozklad organických látok obsahujúcich dusík, vyvolávaný najmä mikroorganizmami, ako je najmä rozklad bielkovín,

b) žltnutie je nežiadúci rozklad tukov lipolytickými enzýmami mikroorganizmov, oxidáciou a inými zmenami,

c) nežiadúce kysnutie je rozklad sacharidov, pri ktorom vznikajú nežiadúce látky, najmä organické kyseliny,

d) nežiadúce plesnivenie je porastanie a prerastanie potravín, ako aj prostredia, lokalizovanými alebo súvislými kolóniami rôznych plesní a môže spôsobovať aj potuchnutie potravín.

§ 9

Hodnota a kvalita výrobkov

(1) Hodnota potraviny je hodnota, ktorou sa vyjadruje stupeň použiteľnosti potraviny na uspokojovanie výživových potrieb ľudí.

(2) Kvalita je celkový súhrn záväzne určených vlastností a znakov výrobku, ktoré mu dávajú schopnosť uspokojovať konkrétne potreby spotrebiteľa.

(3) Energetická hodnota (využiteľná energia) je množstvo energie uvoľnenej z potraviny pri látkovej premene v ľudskom organizme.

(4) Nutričná hodnota potraviny je hodnota potraviny s ohľadom na jej obsah živín, ich využitelnosť a látkové výživové potreby organizmu.

(5) Hygienická hodnota výrobku je miera hygienickej bezchybnosti, zdravotnej neškodnosti a prospešnosti výrobku.

(6) Zmyslová (senzorická) hodnota výrobku je súhrn vlastností a znakov, ktorými je výrobok schopný uspokojovať zmyslové výživové potreby alebo požiadavky ľudí; hodnotí sa znakmi, ako sú vzhľad, vôňa, chuť, konzistencia alebo ich chutnosť, pričom

a) vzhľad výrobku je súbor všetkých zrakovo vnímateľných zmyslových vnemov výrobku, ku ktorým patrí tvar, povrch, lesk, farba, čírosť, zákal, opalescencia a pod.,

b) vôňa výrobku je súbor čuchovo vnímateľných zmyslových vnemov, spôsobovaných dráždením receptorov čuchového orgánu, chuť výrobku je súbor všetkých chuťovo vnímateľných zmyslových vnemov, spôsobovaných dráždením chuťových receptov ústnej dutiny,

c) konzistencia (textúra) výrobku je súbor vlastností výrobku, vnímateľných zrakom, hmatom, dotykom pri žuvaní, alebo aj sluchom, ako je tvrdosť, pružnosť, plasticosť, chrumkavosť, šľavnatosť, jemnosť, vláknitosť, natierateľnosť alebo lepivosť, tekutosť alebo stupeň viskozity výrobku,

d) chutnosť výrobku je komplexný zmyslový vnem vyvolaný výrobkom v ústach pri jeho požívaní.

(7) Výživová hodnota potraviny (energetická a biologická hodnota) je veličina charakterizujúca podiel potraviny na uspokojovaní výživových potrieb ľudského organizmu.

(8) Biologická hodnota potraviny je obsah živín, výživových faktorov a ich vzájomný pomer v potravine, ktoré zabezpečujú uchovanie a rozvíjanie všetkých fyziologických funkcií v ľudskom organizme.

(9) Biologická hodnota bielkovín je podiel bielkovín v potravine, ktorý ľudský organizmus využije na tvorbu vlastných bielkovín.

(10) Socioekonomická hodnota potraviny je mierou uspokojovania socioekonomických výživových potrieb ľudí.

(11) Úžitková hodnota potraviny je súbor všetkých jej úžitkových vlastností, ktorými je schopná uspokojovať celý komplex výživových potrieb ľudí; mierou úžitkovej hodnoty potraviny je jej kvalita.

(12) Biopotraviny sú potraviny vyrobené len zo surovín pochádzajúcich z ekologickej poľnohospodárskej výroby, ktorou sa na účely tohto potravinového kódexu rozumie taká výroba rastlín, v ktorej sa používajú osobitné oševné postupy, zelené hnojenie, hnojenie organickými hnojivami, mechanické a biologické metódy na ochranu rastlín, ako aj chov zvierat, pre ktoré sa používajú výlučne krmivá pochádzajúce z ekologickej rastlinnej výroby a ktorým sa súčasne venuje osobitná veterinárna starostlivosť.

(13) Falšované potraviny sú potraviny, ktorých vzhľad, chuť, zloženie alebo iné znaky sa zmenila tak, že sa znížila ich hodnota, a ktoré sa spotrebiteľovi ponúkajú ako plnohodnotné pod zvyčajným názvom alebo iným klamlivým spôsobom.

(14) Obmedzenie požívateľné potraviny sú potraviny, ktoré nezodpovedajú určenému použitiu, ale neohrozujú zdravie ľudí a možno ich pri dodržaní určených podmienok použiť na výživu ľudí.

DRUHÁ ČASŤ VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY

PRVÁ HLAVA

VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA VÝROBU POTRAVÍN, NA MANIPULÁCIU S NIMI A NA ICH UVÁDZANIE DO OBEHU A NIEKTORÉ OSOBITNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY

Jedenásty oddiel Hygiena výroby a predaja zmrzliny

§ 83

(1) Výrobu a predaj nebalenej zmrzliny pripravenej studenou alebo teplou cestou možno uskutočňovať len v trvalých stánkoch alebo v iných potravinárskych prevádzkárňach, ktoré sú na tento účel osobitne vybavené. Priemyselne vyrobenú spotrebiteľsky balenú zmrzlinu možno predávať aj z mraziacich pultov, ktoré sú napojené na zariadenie spoločného stravovania alebo predajňu potravín apod.

(2) Na priemyselnú výrobu zmrzlinu alebo na výrobu zmrzliny hlboko zmrazenej spotrebiteľsky balenej v špecializovaných malých výrobných zariadeniach sa vzťahujú ustanovenia príslušnej hlavy potravinového kódexu.

§ 84

Na výrobu a predaj nebalenej zmrzliny pripravenej studenou cestou alebo teplou cestou okrem dodržiavania všeobecných požiadaviek uvedených v tejto hlave potravinového kódexu musí byť

- a) vyčlenený osobitný priestor s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a s prívodom studenej pitnej vody,
- b) zabezpečené napojenie na kanalizáciu,
- c) chladiace zariadenie na krátkodobé uskladnenie pripravovanej zmrzlinovej zmesi,
- d) zariadenie na čistenie a dezinfekciu výrobníkov zmrzliny a ostatného náradia,
- e) umývadlo na umývanie rúk,
- f) vhodné kryté miesto na oddelené umiestnenie výrobníkov zmrzliny.

§ 85

(1) Na výrobu zmrzlinovej zmesi možno používať len kvalitné a zdravotne neškodné suroviny podľa ustanovení príslušnej hlavy potravinového kódexu.

(2) Na výrobu zmrzliny studenou cestou možno používať len priemyselne vyrábané zmrzlinové zmesi určené na tento účel a zmiešané s pitnou vodou. Ďalšie zložky pridávané do zmrzlinovej zmesi musia byť vopred tepelne opracované pri teplote 90 °C počas najmenej 10 minút alebo pri teplote 70 °C počas najmenej 15 minút. Po vychladnutí na teplotu 10 °C dosiahnutú do 90 minút musia byť tieto zložky pridané do tekutej zmrzlinovej zmesi.

(3) Zmrzlinová zmes na výrobu zmrzliny studenou cestou sa zmrazuje bezprostredne po zmiešaní zložiek zmrzliny na teplotu -8 až -12 °C, najneskoršie však do 60 minút. Pred zmrazením sa zmes uchováva pri teplote do +4 °C. Nesmie sa prevážať, hlboko zmrazovať a baliť do spotrebiteľských obalov.

(4) Pri výrobe zmrzliny teplou cestou sa musia všetky suroviny a prísady s výnimkou ovocnej zložky a aromatických látok bezprostredne po zmiešaní, najviac však do 60 minút tepelne opracovať. Teplota nesmie počas 10 minút klesnúť pod 90 °C alebo počas 15 minút pod 70 °C.

(5) Zmrzlinová zmes na výrobu zmrzliny teplou cestou musí byť najneskôr do 90 minút po ukončení tepelného opracovania schladená na teplotu +4 °C. Pri tejto teplote sa môže zmes skladovať najviac 48 hodín a potom sa musí ihneď zmraziť na teplotu -8 až -12 °C.

§ 86

Zmrzlinu vyrobenú studenou cestou i teplou cestou možno predávať najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení.

§ 87

Pri výrobe zmrzliny studenou cestou i teplou cestou sa nesmú

- a) pridávať do zmrzlinovej zmesi akékoľvek tepelne neopracované zložky okrem čerstvého ovocia a povolených aromatických látok a farbív,
- b) používať iné vajcia ako slepačie.

§ 88

- (1) Zmrzlina vyrobená teplou cestou môže byť plnená aj do zásobníkov. Zásobníky so zmrzlinou musia byť počas predaja skladované pri teplote pod -8°C .
- (2) Predaj hlboko zmrazenej zmrzliny musí byť ukončený do 48 hodín po otvorení zásobníka.
- (3) Samovoľné rozmrazovanie a pomiešanie rôznych druhov zmrzliny a ich spoločné zmrazovanie je zakázané.
- (4) Prepravovať možno len zmrzlinu vyrábanú teplou cestou v zmrazenom stave pri teplote pod -8°C .

§ 89

- (1) Výrobné zariadenie na zmrzlinu, nádoby a náčinie sa musia udržiavať sústavne v čistote.
- (2) Nádoby na varenie a pasterizáciu zmrzlinovej zmesi sa musia ihneď po vyprázdnení mechanicky očistiť, umyť teplou vodou zahriatou najmenej na 60°C s prísadou povolených detergentných prípravkov a opláchnuť prúdom teplej vody zahriatej najmenej na 60°C .
- (3) Výrobník zmrzliny sa musí pred čistením odmraziť. Vždy po skončení prevádzky sa musí rozobrať, mechanicky očistiť, opláchnuť teplou vodou zahriatou najmenej na 45°C s prísadou detergentného prípravku a potom opláchnuť studenou pitnou vodou, vydezinfikovať povoleným prípravkom a opäť opláchnuť studenou pitnou vodou. Očistené časti výrobníkov sa nechajú osušiť na bezpečnom mieste bez utierania.
- (4) Umiestnenie výrobníkov zmrzliny na voľných priestranstvách, na chodníkoch, pred predajňami apod. je zakázané.

§ 90

- (1) Porcovacie náradie na zmrzlinu sa počas predaja nesmie uchovávať alebo omáčať v nádobke so stojatou vodou.
- (2) Papierové, plastové, obľátkové a iné nádobky určené na porciovanie zmrzliny musia byť uložené tak, aby boli chránené pred znečistením. Ich opakované používanie je zakázané.
- (3) Predaj nebalenej zmrzliny z podnosov, pojazdných vozíkov, košov, áut, nechránených pultov apod. je zakázaný.

§ 91

Zamestnávateľ je povinný, okrem všeobecných povinností ustanovených v tejto hlave potravinového kódexu,

- a) oboznámiť zamestnancov s technologickými a hygienickými zásadami pri výrobe zmrzliny,
- b) zabezpečiť z každého druhu zmrzliny odobratie vzorky o hmotnosti najmenej 50 g do sterilnej nádobky, na ktorej musí byť označený druh zmrzliny, dátum a hodina výroby zmrzliny. Vzorky sa musia skladovať pri teplote -12 až -18°C počas 48 hodín; o vzorkách je potrebné viesť písomnú evidenciu,

c) zabezpečiť viditeľné umiestnenie vývesiek alebo iných požadovaných upozornení.

§ 92

Pracovníci sú povinní okrem všeobecných povinností, uvedených v § 34 a § 35 pri výrobe a manipulácii so zmrzlinou dodržiavať technologické postupy, prevádzkovú a osobnú hygienu.

§ 93

Na obnovenie činnosti po prerušení výroby a predaja zmrzliny, najmä pred začatím sezóny, je potrebné vyžiadať si súhlas orgánu na ochranu zdravia.

Dvanásty oddiel Hygiena výroby a predaja lahôdkárskych výrobkov

§ 94

Všeobecné ustanovenia

(1) Lahôdkárske výrobky sú potravinárske výrobky rôzneho zloženia, určené na rýchlu spotreby a pozostávajúce zo surovín rastlinného aj živočíšneho pôvodu. Sú to najmä mäsové špeciality, rybacie výrobky, výrobky studenej kuchyne, majonézové šaláty, zeleninové šaláty, obložené pekárskymi výrobkami a cukrárenské výrobky.

(2) Lahôdkárske výrobky sa musia vyrábať podľa technologických postupov schválených orgánov na ochranu zdravia.

Osobitné požiadavky na priestorové vybavenie a členenie prevádzkarní

§ 95

(1) Prevádzkarne na výrobu, manipuláciu a uvádzanie lahôdkárskych výrobkov do obehu môžu byť ako

- a) samostatné výrobné objekty,
- b) osobitné výrobné priestory v objektoch potravinárskej výroby,
- c) osobitné výrobné priestory v predajniach potravín.

(2) Na preberanie surovín a polovýrobkov sa musí zriadiť osobitný priestor s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a studenej pitnej vody, ktorý priamo nadväzuje na sklad obalov.

(3) Na skladovanie surovín a polovýrobkov sa musia zriadiť skladovacie priestory ako súčasť výrobného priestoru. Na ich členenie a podmienky skladovania sa vzťahujú všeobecné hygienické požiadavky uvedené v tejto hlave potravinového kódexu.

(4) Vajcia sa musia skladovať v chladných skladoch alebo v chladničkách.

§ 96

(1) Na manipuláciu a očistu surovín sa musí vyhradiť osobitný priestor s prívodom tečúcej vody zahriatej najmenej na 50 °C a studenej pitnej vody so zariadením na umývanie surovín s pracovnými plochami, umiestnený mimo výrobného priestoru tak, aby bola oddelená čistá výroba od nečistej.

(2) Na tepelné opracovanie surovín a na ich následné čistenie sa musí zriadiť stavebne oddelený priestor s potrebným vybavením.

§ 97

Priestory na výrobu lahôdkárskych výrobkov živočíšneho pôvodu a na manipuláciu s nimi sa musia stavebne oddeliť tak, aby bola táto výroba a manipulácia s týmito lahôdkárskymi výrobkami oddelená od ostatnej lahôdkárskej výroby.

§ 98

Na expedíciu lahôdkárskych výrobkov sa musí zriadiť samostatná expedičná miestnosť, dostatočne priestraná, so samostatným vchodom, vybavená chladiacimi zariadeniami, pracovnými stolmi, náradím, prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a studenej pitnej vody a umývadlom na osobnú hygienu. Táto miestnosť musí nadväzovať na výrobu a sklad lahôdkárskych výrobkov.

§ 99

Na čistenie nástrojov a strojnotechnologického zariadenia sa musí zriadiť osobitný priestor; obdobne je potrebné zriadiť osobitný priestor aj na čistenie prepravných nádob.

Výroba lahôdkárskych výrobkov

§ 100

(1) Suroviny, polovýrobky a ostatné zložky na výrobu lahôdkárskych výrobkov musia byť zdravotne neškodné a zodpovedať ustanoveniam príslušných hláv potravinového kódexu.

(2) Výroba lahôdkárskych výrobkov musí byť plynulá a vzájomne na seba nadväzujúca tak, aby nedochádzalo k znečisťovaniu výrobkov.

§ 101

(1) Všetky uvarené suroviny na prípravu lahôdkárskych výrobkov sa musia do 4 hodín po ich uvarení vychladiť na +10 °C a spracovať najneskôr do 24 hodín.

(2) Spracúvanie surovín na výrobu lahôdkárskych výrobkov po ich tepelnom opracovaní sa musí vykonávať pracovným náradím tak, aby bola vylúčená ich druhotná mikrobiálna kontaminácia.

(3) Spracúvanie surovín za studena musí byť oddelené od tepelného spracúvania surovín a od konečnej úpravy výrobkov.

(4) Na výrobu lahôdkárskych výrobkov sa môžu používať len tepelne opracované slepačie vajcia a vaječné hmoty; kačacie alebo iné vajcia sa nesmú používať vôbec.

§ 102

(1) Teplota všetkých surovín na miešanie šalátov vrátane majonézy nesmie byť vyššia ako 5 °C.

(2) Šaláty skladované a podávané za studena musia mať $\text{pH} \leq 4,5$. Ak v niektorých druhoch šalátov $\text{pH} > 4,5$, musia sa takéto šaláty predaj v deň, v ktorom boli vyrobené.

(3) Šaláty s majonézou sa musia bezprostredne po dohotovení vychladiť na teplotu najviac +5 °C, ostatné šaláty na teplotu najviac +10 °C; všetky šaláty sa musia uchovávať v chladiacom zariadení, z ktorého sa vydávajú alebo expedujú.

(4) Majonézový šalát sa musí pred expedíciou nechať uležať, aby sa dosiahlo vyrovnanie pH medzi majonézou a časťami mäsa a zeleniny.

(5) Na výrobu majonéz, mäsových a zeleninových šalátov s majonézou a obdobných výrobkov možno používať len pasterizovanú vaječnú hmotu.

(6) Ostatné potraviny porciované a zabalené v obchodnej sieti sa považujú za lahôdkárske výrobky; možno ich predávať, ak ide o rýchlo sa kaziace potraviny len do 24 hodín od ich porciovania a zabalenia, a ak ide o trvanlivé potraviny len do 48 hodín od ich porciovania a zabalenia.

§ 103

(1) Do cukrárenských výrobkov, ako sú pudinky, krémy, tvarohové torty a obdobné výrobky, sa môžu slepačie vajcia a vaječné hmoty pridávať, len ak boli bezprostredne pred pridaním 15 minút tepelne opracované pri teplote +72 °C.

(2) Tukové, maslové a pudingové a žltkové krémy a ostatné náplne sa môžu skladovať po ich vyrobení najdlhšie 24 hodín pri teplote najviac +5 °C; zmiešavať ich s novovyrobenými náplňami je zakázané.

(3) Náplne zo šľahačky a šľahačkové krémy sa nesmú skladovať a musia sa spracovať ihneď po ich vyrobení.

§ 104

Lahôdkárske výrobky sa nesmú prepracovávať.

§ 105

Odber vzoriek

Z vyrobených lahôdkárskych výrobkov, okrem trvanlivých cukrárenských výrobkov, sa musí v prevádzkárni odobrať vzorka o hmotnosti najmenej 125 g z každého druhu týchto výrobkov do sterilnej nádoby označenej druhom vzorky a dátumom výroby; vzorka sa musí uchovávať počas 48 hodín pri teplote najviac + 5 °C.

§ 106

Predaj lahôdkárskych výrobkov

(1) Lahôdkárske výrobky sa musia skladovať v chladiacich zariadeniach a predávať z chladiacich pultov alebo vitrín, v ktorých teplota musí byť počas uchovávania a predaja najviac + 10 °C.

(2) Na manipuláciu s lahôdkárskymi výrobkami sa musia používať vhodné manipulačné pomôcky, ako sú kliešte, lopatky a vidličky.

§ 107

Lahôdkárske výrobky sa musia spotrebovať ak ide o

- a) šaláty obsahujúce majonézu a zemiaky a výrobky s takýmito šalátmi do 24 hodín od ukončenia ich výroby,
- b) ostatné šaláty, v ktorých sa nepoužíva majonéza a zemiaky do 48 hodín od ukončenia ich výroby,
- c) priemyselne vyrobené spotrebiteľsky balené šaláty a ostatné lahôdkárske výrobky v lehotách ich najneskoršej spotreby.

Trinásty oddiel

Hygiena výroby, skladovania a prepravy mrazených a chladených pokrmov

§ 108

Všeobecné ustanovenie

Hygienické požiadavky na výrobu, skladovanie a prepravu mrazených a chladených pokrmov sa týkajú pokrmov vyrábaných v centrálnych a priemyselných prevádzkárňach, v prevádzkárňach špecializovaných na výrobu týchto pokrmov na spoločné stravovanie alebo v zariadeniach spoločného stravovania. Pri tejto výrobe sa používajú osobitne upravené technológie a ošetrovanie pokrmov nízkymi teplotami, aby sa predĺžila ich trvanlivosť a aby sa zachovala ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota a kvalita.

§ 109

(1) Mrazené pokrmy sú pokrmy, ktoré sú vyrobené podľa požiadaviek uvedených v tomto oddieli a ktoré sa ihneď po vyrobení a uzatvorení do ich obalu musia zmraziť na teplote $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ v jadre pokrmu.

(2) Chladené pokrmy sú pokrmy, ktoré sú vyrobené podľa požiadaviek uvedených v tomto oddieli a ktoré sa ihneď po vyrobení a uzatvorení ich obalu musia schlaďiť na teplote $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ v jadre pokrmu a dochlaďiť na teplotu $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

§ 110

(1) Na výrobu mrazených a chladených pokrmov sa musia zabezpečiť tieto pracoviská a priestory:

- a) stavebne oddelené pracovisko na porciovanie, balenie a uzatváranie pokrmov určených na zmrazenia a schladenie vybavené linkou na plnenie a uzatváranie obalov,
- b) príručný sklad náradia,
- c) príručný sklad na obalový materiál, ako sú fólie, misky a podobne,
- d) priestor na zmrazovacie alebo schladzovacie zariadenie,
- e) priestor na balenie zmrazených alebo chladených pokrmov do väčších obalov na skladovanie a prepravu,
- f) mraziarenský sklad na uskladnenie mrazených pokrmov pred expedíciou a ak ide o výrobu chladených pokrmov, chladiarenský priestor na ich uskladnenie pred expedíciou,
- g) prichladzovaný alebo chladený priestor na expedíciu,
- h) oddelená umyváreň a sklad návratných prepraviek na mrazené alebo chladené pokrmy,
- ch) oddelenú umyváreň vnútorných prepraviek, foriem na zmrazovanie a iného náradia,
- i) mraznička alebo chladnička na uchovávanie vzoriek.

(2) Počet a technologické vybavenie pracovísk a priestorov podľa odseku 1 musí byť riešené tak, aby výroba, skladovanie a expedícia na seba nadväzovali a aby sa vylúčilo ovplyvnenie čistej výroby výrobou nečistou.

§ 111

(1) Na výrobu mrazených a chladených pokrmov sa môžu používať len bezchybné čerstvé suroviny. Možno používať aj mrazené a sterilizované druhy zeleniny a ovocia a ako súčasť mäsitých pokrmov aj údeniny. Nesmie sa však používať krv jatočných zvierat.

(2) Na výrobu mrazených alebo chladených pokrmov možno používať z vnútorností jatočných zvierat len pečeň a obličky, z rýb len sladkovodné ryby čerstvo zabitú na spracovateľskom mieste a chladenú alebo mrazenú hydinu.

§ 112

(1) Príprava a tepelné opracúvanie pokrmov určených na zmrazenie alebo schladenie sa musí robiť oddelene od prípravy a tepelného spracúvanie pokrmov, ktoré nie sú určené na ošetrovanie nízkymi teplotami, a to buď vo vyhradených priestoroch a technických zariadeniach, alebo v tých istých priestoroch v časovo oddelených intervaloch.

(2) Pri tepelnom opracúvaní surovín alebo polovýrobov na výrobu mrazených alebo chladených pokrmov sa musí dodržať najmenej 20 minút varu, ak ide o tekuté pokrmy, a ak ide o ostatné pokrmy teplota $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$) v jadre počas 20 minút pred ukončením ich tepelného opracovania.

(3) Mleté mäso sa musí spracúvať ihneď po zomletí; teplota pri opracúvaní drobných výrobkov musí byť v jadre počas 20 minút najmenej $+70\text{ }^{\circ}\text{C}$ a ak ide o ostatné výrobky $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$).

(4) V posledných 20 minútach tepelnej úpravy sa nesmú pridávať do pokrmov nijaké zložky, okrem vývaru alebo horúcej pitnej vody.

(5) Tepelne spracované pokrmy pripravené na mrazenie a chladenie sa nesmú chemicky konzervovať.

§ 113

(1) Pri plnení a uzatváraní obalov nesmie byť čas od dokončenia tepelnej úpravy pokrmov do začiatku zmrazovacieho alebo schladzovacieho procesu dlhší ako 60 minút a teplota pokrmov nesmie počas plnenia obalov klesnúť pod + 65 °C.

(2) Na zmrazovanie a schladzovanie pokrmov možno pripraviť len také množstvo pokrmov, ktoré možno zmraziť alebo schladiť naraz.

(3) Pri zmrazovaní a schladzovaní pokrmov sa musí čo najrýchlejšie znížiť teplotné rozmedzie medzi + 60 °C a + 10 °C.

(4) Zmrazovanie pokrmov sa musí ihneď po kompletizácii uskutočniť tak, aby počas 90 až 150 minút dosiahla teplota + 18 °C v jadre pokrmu.

(5) Pri schladzovaní pokrmov sa musí dosiahnuť teplota + 10 °C v jadre pokrmu najneskôr do 90 minút od začiatku chladenia, potom sa musí pokrm ihneď dochladiť na teplotu + 2 °C.

§ 114

(1) Pokrmy v zmrazovacom alebo schladzovacom zariadení sa musia ukladať po jednej vrstve s ponechaním takého priestoru medzi jednotlivými vrstvami, aby bolo zabezpečené dostatočné prúdenie zmrazovacieho alebo schladzovacieho média a plynulý postup zmrazovania alebo schladzovania súčasne v celom priestore.

(2) Zmrazovacie a schladzovacie média nesmú ohroziť ani zmrazené ani schladené pokrmy mikrobiálnou alebo chemickou kontamináciou.

§ 115

(1) Zmrazovacie a schladzovacie zariadenia musia byť vybavené registračnými teplomermi.

(2) Počas skladovania mrazených alebo chladených hotových pokrmov sa musí v mraziacom priestore udržiavať teplota najviac - 18 °C a v chladiacom priestore teplota najviac + 2 °C s prípustným kolísaním ± 1 °C.

(3) Pri prechodnom miernom zvýšení teploty v mraziacom zariadení, trvajúcom viac ako 4 hodiny alebo v chladiacom zariadení trvajúcom viac ako 1 hodinu, napríklad v dôsledku poruchy alebo výpadu dodávky elektrického prúdu, sa môžu mrazené alebo chladené pokrmy takto skladované použiť na ľudskú spotrebu len so súhlasom orgánu na ochranu zdravia.

(4) Rozmrazené pokrmy sa nesmú znova zmrazovať a schladené pokrmy po oteplení znova schladzovať.

§ 116

(1) Rozmrazovanie a ohrev mrazených alebo chladených pokrmov sa uskutočňuje bezprostredne pred ich spotrebou. Rozmrazovanie sa musí vykonať podľa druhu pokrmov a obalu do 60 minút a potom sa musia pokrmy ohriať na teplotu + 80 °C v jadre s výdržou najmenej 10 minút, okrem mikrovlnného ohrevu. Ohriaty pokrm možno vydávať pri jednoporciovom balení do 15 minút po ohreve a pri viacporciovom balení do 60 minút po ohreve.

(2) Ak ide o chladené pokrmy, ohrev možno začať najneskôr do 30 minút po vyskladnení z chladiarne. Ohrev pokrmov sa musí vykonať na teplotu + 80 °C v jadre najneskôr do 10 minút. Čas výdaja nesmie prekročiť 15 minút od dokončenia ohrevu jednorporciového balenia a 60 minút od dokončenia ohrevu viacerporciového balenia.

(3) Počas výdaja ohriatych mrazených a chladených pokrmov nesmie klesnúť teplota pokrmu pod + 65 °C.

(4) Na ohrev nemožno používať mrazené alebo chladené pokrmy z narušených alebo znečistených spotrebiteľských obalov.

(5) Zmrazenie alebo schladenie už ohriateho pokrmu je zakázané.

Štrnásty oddiel **Ďalšie hygienické požiadavky**

§ 117

Ďalšie hygienické požiadavky na výrobu a manipuláciu s výrobkami a na ich uvádzanie do obehu sú ustanovené v príslušných hlavách tretej časti potravinového kódexu.

1) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 981/1996-100 z 20.5.1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 557/1998-100 v znení neskorších predpisov (oznámenie č. 284/1998-100).

2) § 23 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z.z o potravinách v znení neskorších predpisov.

3) Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky č. 103/1984 Zb. o opatreniach proti prenosným chorobám (zrušená Vyhláškou Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 79/97 Z.z.)

4) Nariadenie vlády Slovenskej socialistickej republiky č. 206/1988 Zb. o jedoch a niektorých iných látkach škodlivých zdraviu v znení neskorších predpisov.

5) Zákon č. 50/1976 Zb. o územnom plánovaní a stavebnom poriadku v znení neskorších predpisov.

6) Úprava Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky č. Z-1629-1978-B/3-06 o hygienických požiadavkách na pracovné prostredie zo dňa 14. 2. 1978, ktorá bola uverejnená pod č. 7/1978 Vestníka MZd SSR.

7) Zákon č. 138/1973 Zb. o vodách v znení neskorších predpisov.

8) Výnos hlavného hygienika Slovenskej socialistickej republiky z 23. júla 1987 č. Z-472/87-B/2-08 o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania, registrovaný v čiastke 27/1988 Zb.

9) Oznámenie Federálneho ministerstva zahraničných vecí č. 403/1991 Zb. o dojednaní Dohovoru o hygiene v obchode a kanceláriách.

10) Zákon č. 634/1992 Zb. o ochrane spotrebiteľa.

11) § 21 písm. e) zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z.z.

11a) § 19 písm. n) a § 27 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z.z.

12) § 19 ods. 2 a 3 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z.z.

13) Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí.